O modelo da "reima": representações alimentares em uma comunidade amazônica

RAYMUNDO HERALDO MAUÉS
MARIA ANGÉLICA MOTTA MAUÉS

Itapuá é uma povoação de pescadores, com 617 habitantes, localizada no distrito da sede do Município de Vigia, no Estado do Pará. O Município pertence à Micro-Região Homogênea do Salgado, que se situa a nordeste do Estado, sendo banhado pelo oceano Atlântico. A sede do Município — a cidade de Vigia — dista 93 Km de Belém, capital do Estado, sendo servida pela rodovia estadual PA-16, que estabelece a ligação de Vigia com a estrada BR-316[1].

Em toda a Micro-Região do Salgado a atividade econômica mais importante é a pesca. Em Itapuá, sua população se dedica predominantemente à pesca artesanal e à agricultura de subsistência. Uma das coisas que mais impressiona o visitante é a pobreza da população, que se manifesta nos trajes, nas habitações (na maioria, palhoças de taipa e de palha), no mobiliário das casas e na escassez de alimentos. A despeito de que a maior produção da comunidade é a pesca, muitas vezes as famílias são obrigadas a se alimenta-

1 Uma versão preliminar deste artigo foi lida pelos professores Arthur Napoleão Figueiredo e Manoel Alexandre Ferreira da Cunha, da Universidade Federal do Pará, a quem agradecemos as críticas e sugestões feitas, que contribuíram para uma reformulação do trabalho inicial. O trabalho de campo de que resultou este estudo foi financiado pela FINEP, instituição a que somos gratos pelo apoio material. O financiamento se destinava a um estudo sobre os hábitos e crenças alimentares da comunidade, como parte de um projeto mais vasto, intitulado "Hábitos alimentares em grupos sociais de baixa renda", de autoria dos professores Roberto Cardoso de Oliveira e Roberto da Matta, em que se engajaram vários pesquisadores, sob a coordenação dos professores Klaas Woortmann (Universidade de Brasília) e Otávio Guilherme Velho (Museu Nacional). De nosso trabalho resultou um Relatório apresentado à FINEP (Motta Maués e Maués 1976), sendo este artigo uma reelaboração de uma parte desse Relatório.

rem apenas de mingau de farinha de mandioca, ou de frutas (especialmente na época chuvosa), pois os pescadores, em certas épocas, voltam do mar sem mesmo o necessário para o sustento de suas famílias.

Além da pesca e da agricultura (que se destina principalmente ao plantio de roças de mandioca), outras fontes de alimento são a apanha de mariscos no mangal (turu, caranguejo, caramujo, etc.) e a caça; esta última atividade, embora freqüentemente referida pela população, é na realidade muito pouco produtiva. Há também, nos quintais das residências, pequenas criações de animais domésticos (especialmente galinhas) e um certo número de árvores frutíferas (cupuaçuzeiros, coqueiros, jaqueiras, bananeiras, laranjeiras, etc.). As laranjeiras existem em grande número, sendo a laranja um dos itens mais importantes da produção agrícola local, embora sua comercialização seja modesta, por falta de transporte fácil para a sede do município. Dois moradores da comunidade criam um pequeno número de cabeças de gado bovino, mandando vender o leite na cidade de Vigia; em ocasiões festivas, especialmente em dezembro — no dia da festa do Menino Deus, padroeiro da comunidade — um deles mata um animal, que é vendido na povoação, sendo um dos raros dias do ano em que a população se alimenta de carne.

Residimos em Itapuá durante 4 meses (dezembro de 1975 a abril de 1976) com o objetivo de colher material para nossas dissertações de Mestrado (Maués 1977; Motta Maués 1977) e, posteriormente, passamos mais um mês (setembro de 1976), na cidade de Vigia, de onde nos deslocávamos, diariamente, para manter contato com nossos informantes de Itapuá. Durante esse período, tivemos oportunidade de estudar os hábitos e as crenças alimentares da comunidade, que apresentavam muita relação com os demais objetivos de nossa investigação.

Este artigo se destina a apresentar uma análise a respeito de uma parte das representações que os itapuaenses fazem sobre o alimento, especificamente os conceitos ligados à *reima*.

Na literatura antropológica, os estudos sobre a reima não são freqüentes, embora, recentemente, um certo número de trabalhos desenvolvidos em diferentes regiões do território brasileiro tenha detectado o conceito (cf. Ibáñez-Novión-1974, Peirano-1975 e Brandão-1976). O estudo mais completo a respeito da reima é o de Peirano (1975), em Icaraí, comunidade de pescadores do litoral do Ceará, em que essa autora interpreta a classificação que surge da consideração dos peixes reimosos, fundamentando-se nos trabalhos de Lévi-

-Strauss (1969, 1970), como uma "manifestação totêmica", em que se apresentam "duas áreas relacionadas: a série *cultural* dos seres humanos e a série *natural* dos seres marinhos". Peirano reconhece, entretanto, que o sistema de proibições alimentares que discute difere, em alguns pontos, dos exemplos clássicos do totemismo (cf. Peirano, 1975, p. 138-139).

Todos esses trabalhos, entretanto, analisam a reima como um sistema em que os alimentos se classificam, estaticamente, como reimosos e não-reimosos, o que não acontece em Itapuá. O modelo da reima que encontramos nessa comunidade de pescadores apresenta uma grande complexidade, o que não aparece nas análises até agora feitas a respeito do fenômeno, justificando-se assim a apresentação que faremos a seguir. Por outro lado, embora haja outros tabus alimentares vigentes na comunidade, a distinção que os itapuaenses fazem entre alimentos "reimosos" e "mansos" [2] (não-reimosos) assume uma importância muito grande para essa população, condicionando a dieta das pessoas em várias situações importantes de sua vida, que serão analisadas em detalhe nas páginas seguintes.

Julgamos adequado lembrar aqui o que diz Mary Douglas, ao se referir aos tabus alimentares dos antigos hebreus tais como se encontram expressos na Bíblia. Afirmando que a contaminação não pode ser encarada como um fato isolado, essa autora procura mostrar que a mesma só pode acontecer em virtude de uma disposição sistemática de idéias. Uma interpretação das regras de poluição que não leve em conta o conjunto, isto é, a estrutura total de pensamento de uma cultura, encontra-se, em vista disso, destinada ao fracasso (cf. Douglas, 1976, p. 57). Esperamos poder mostrar ao leitor que as regras dietéticas relativas à reima, em Itapuá, além de serem complexas por si mesmas, encontram-se ainda relacionadas a todo um conjunto de representações, que não envolvem somente o alimento, mas dizem respeito também ao ritual, ao xamanismo e à própria visão do mundo dos itapuaenses.

A REIMA EM ITAPUÁ

palavra *reima* não faz parte do vocabulário dos itapuaenses. Trata-se no entanto de expressão registrada nos dicionários mais

[2] Todos os termos usados pela população de Itapuá serão aspeados, sempre que julgarmos necessário acentuar esse fato. Se o termo aparecer mais de uma vez no texto, as aspas serão usadas normalmente apenas na primeira em que o mesmo for empregado.

comuns encontrados no Brasil. O *Dicionário Escolar da Língua Portuguesa*, de Francisco da Silveira Bueno, editado pelo MEC, em 8.ª edição (1973), assim a define: "*Reima*, s.f. Almofeira, reuma; mau gênio; neurastenia; mau humor; obstinação".

Empregamos aqui a palavra pelo fato de a mesma já ter sido utilizada por Peirano (1975, p. 51 e seguintes) para se referir à classificação dos alimentos como reimosos e não-reimosos. Além disso, em Icaraí (Ceará), pelo que se pode depreender do trabalho dessa autora, as pessoas utilizam a palavra no mesmo sentido com que a estamos empregando neste artigo.

Os itapuaenses, não tendo a palavra *reima*, usam somente os termos "reimoso" e "manso", que são aplicados para classificar os alimentos. À pergunta sobre o que é "reimoso", os informantes respondem que se trata de um alimento que "faz mal", só podendo ser consumido por alguém em perfeitas condições de saúde; ao passo que o alimento manso é considerado inofensivo para as pessoas, em qualquer estado.

Não encontramos, por outro lado, nenhuma indicação de que os termos "reimoso" e "manso" pudessem ser aplicados a remédios, pessoas, animais ou plantas não comestíveis. Existe entretanto uma associação entre reimoso e "venenoso", pois, muitas vezes, certos alimentos são chamados de venenosos para indicar que sua reima é excessiva. Além disso, a expressão "venenoso (a)" pode ser empregada para qualificar pessoas em certos estados, especialmente algumas mulheres grávidas e, em casos mais raros, seus maridos nessas ocasiões [3].

Foram infrutíferos nossos esforços no sentido de estabelecer uma classificação definida de alimentos mansos e reimosos, partindo das verbalizações de nossos informantes. Ao perguntarmos, por exemplo, a um informante "a galinha é reimosa?", a resposta podia ser positiva; outro informante, porém, diante da mesma pergunta, apresentava a resposta oposta. O mesmo se dava em relação aos outros alimentos, tanto de origem animal como vegetal, o que nos deixava confusos e intrigados. Só depois de alguns meses no campo foi possível perceber que as respostas contraditórias dos informantes sobre

---

[3] O "veneno" da mulher é uma espécie de poder destruidor de que ela fica possuída, que se manifesta no sentido de causar dano às plantas e aos animais. Em Itapuá são sempre relatados casos de mulheres que fizeram árvores frutíferas "secarem", porque foram apanhar seus frutos nesses estados. Também são referidos casos de mulheres que mataram cobras venenosas só de olhar para elas, ou então que as imobilizaram até que alguém as matasse (cf. Motta Maués, 1977, p. 157).

a reima se referiam a contextos diferentes e, por isso, ambas podiam ser consideradas corretas.

Assim, embora a galinha seja encarada como o alimento ideal para a mulher de parto nos primeiros dias do resguardo, quando as proibições alimentares são as mais rigorosas, há uma série de condições, conforme veremos a seguir, para que ela seja considerada adequada (não-reimosa) ao consumo da mulher. Todavia, mesmo a galinha, encarada como própria para a alimentação da "parida", é vista como reimosa para alguém que sofra de uma doença nos olhos ou de uma ferida, pois, assim como a galinha "cisca" (arranha) o chão, ela também arranhará o doente, contribuindo para agravar sua enfermidade.

A reima, em Itapuá, é um sistema complexo, que estabelece a classificação dos alimentos em dois grupos — mansos e reimosos —, utilizando para isso vários critérios, que levam em conta três momentos diferentes: 1.º) o alimento em si, antes de ser preparado para o consumo; 2.º) o estado da pessoa que vai consumi-lo; e 3.º) o modo de preparo do alimento.

Embora em qualquer desses momentos seja possível falar, como fazem os itapuaenses, de maneira não-rigorosa, em alimento manso ou reimoso, na realidade só após o terceiro (preparo do alimento) é que, a rigor, a classificação se completa.

No primeiro momento, há uma série de considerações que devem ser feitas a respeito do alimento em si, que indicam a possibilidade de ele ser incluído ou não no grupo dos reimosos. A despeito disso, num segundo momento, os alimentos têm de ser confrontados com o tipo de doença ou estado particular de quem vai ingeri-los e podem ou não ser considerados ofensivos naquele caso, mesmo que, num primeiro momento, haja fortes indícios de que aquele alimento particular seja manso ou reimoso.

Após esse confronto, se forem encarados como ofensivos, serão reimosos; mas, mesmo que não sejam, neste segundo momento, inequivocamente considerados como reimosos, se tiverem de ser preparados para o consumo, através do cozimento, eles não podem ainda ser classificados como mansos (não-reimosos), pois até o alimento mais inofensivo pode "tornar-se reimoso", caso certas regras importantes deixem de ser obedecidas na ocasião de seu preparo (terceiro momento), como veremos a seguir. Usaremos, portanto, neste artigo, a expressão *potencialmente reimoso,* para designar esses alimentos que, após o segundo momento, não são incluídos no grupo

dos reimosos, mas ainda precisam ser preparados, pelo cozimento, para ser consumidos.

Por tudo o que foi dito acima, não é possível organizar um quadro geral, em que os alimentos sejam incluídos, estaticamente, nas categorias reimoso e não-reimoso. Essas também as razões pelas quais os itapuaenses costumam dizer que um dado alimento "se torna reimoso" ou é "reimoso para" determinado estado ou condição.

Na realidade, embora, num primeiro momento, em virtude de uma série de considerações que apresentaremos a seguir, certos alimentos apresentem fortes indícios de que devem ser incluídos no grupo dos reimosos, num segundo momento podem ser considerados apenas como potencialmente reimosos, se confrontados com determinadas condições.

Um exemplo interessante é o do caranguejo que, por não ser animal doméstico, nem caça e nem peixe, pode ser, num primeiro momento, considerado como tendo fortes indícios de ser reimoso (e de fato o é, num segundo momento, para vários estados). Não obstante, o caranguejo é alimento prescrito na alimentação da mulher de parto, a partir do 3.º período do resguardo, quando as restrições alimentares ainda são rigorosas [4].

O contrário também acontece. Como exemplo temos a galinha que, num primeiro momento, não apresenta indícios de ser julgada um alimento reimoso, sendo, num segundo momento, considerada como ideal na alimentação da mulher de parto, desde o 1.º período do resguardo. Mas a galinha, no segundo momento, é considerada reimosa, como já vimos, para pessoas que tenham uma ferida ou uma doença nos olhos; ademais, ela pode tornar-se reimosa mesmo para a mulher de parto se, por exemplo, na ocasião de ser cozida (terceiro momento da reima), "pegar fumaça" ou "ficar enfumaçada".

---

[4] O resguardo pós-parto, em Itapuá, tem a duração de 12 meses, sendo dividido em cinco períodos diversos, cujas proibições e prescrições alimentares e de outros tipos vão se tornando cada vez menos intensas, até desaparecerem por completo. O primeiro período corresponde aos 7 primeiros dias após o parto; o segundo vai do 8.º ao 40.º dia; o terceiro prolonga-se do 41.º dia até o 3.º mês; o quarto decorre entre o 4.º e o 6.º mês; e, finalmente, o quinto transcorre entre o 7.º e o 12.º mês. Dizem os informantes que esse resguardo só pode ser interrompido antes de se completar um ano caso a mulher fique grávida novamente (cf. Motta Maués, 1977, p. 169-181).

Para podermos dar ao leitor uma visão mais clara a respeito do modelo da reima partilhado pelos itapuaenses, apresentaremos, a seguir, a análise de cada um desses três momentos, detalhando os seus aspectos mais relevantes.

O PRIMEIRO MOMENTO DA REIMA

Num primeiro momento, há uma série de critérios que indicam, para os itapuaenses, a possibilidade de um dado alimento ser ou não reimoso e, para se chegar a eles, é preciso considerá-lo em si mesmo, antes de ser preparado para o consumo, isto é, em estado natural.

Além disso, torna-se importante saber se o alimento em questão é de origem animal ou vegetal, pois, de acordo com sua origem, os critérios da reima podem diferir, pela própria natureza do alimento. Tratando-se de alimento de origem animal, é necessário também considerar se é doméstico ("animal de cria") ou não. Ademais, no caso dos não-domésticos, é preciso distinguir entre os animais de caça, os peixes e os que não se incluem nessas duas categorias [5].

A análise do primeiro momento da reima nos remete aos conceitos de pureza e impureza estudados por Mary Douglas, especialmente ao capítulo sobre as abominações do Levítico de seu conhecido livro:

> em geral, o princípio subjacente de pureza dos animais é que eles sejam totalmente conformes à sua classe. São impuras as espécies que são membros imperfeitos de suas classes ou cuja própria classe confunde o esquema geral do mundo (Douglas, 1976, p. 72).

Esses critérios surgem, assim, como manifestação de uma das formas pelas quais os habitantes de Itapuá, tentam impor uma ordem ao mundo, no que se refere a um aspecto muito importante de suas relações com os seres naturais (plantas e animais).

---

[5] Essa classificação dos alimentos, tomando como critério a sua origem, é feita pelos próprios itapuaenses. Não estamos utilizando aqui todos os termos empregados pelos informantes, por não ser nosso objetivo apresentar uma análise completa a respeito da classificação dos alimentos em Itapuá.

Animais domésticos. De todos os animais domésticos considerados comestíveis, os únicos que não apresentam fortes indícios de poder ser incluídos no grupo dos reimosos são a galinha (não o galo, nem o frango) e o gado bovino. Outros animais, como o porco, o pato, o peru, etc., são normalmente considerados como reimosos pelos itapuaenses.

Mesmo no caso da galinha e do gado bovino há uma série de requisitos que eles devem preencher para que não sejam pensados como reimosos. Um primeiro critério importante visa a saber se se trata de animais "de raça" ou "comuns". Os que são de raça devem, com toda probabilidade, ser incluídos, também, no grupo dos animais (alimentos) reimosos.

Quanto à galinha, em que há uma classificação relativamente elaborada, os informantes distinguem vários tipos: "pepuí", "anuel", "montenegro", "moura", "pedrez", "d'angola" (ou "picote"), "arrupiada", "carioca", "tucano" e "ródia". De todos esses, os únicos considerados comuns são os tipos pepuí e anuel. No tocante ao gado bovino a distinção é menos elaborada, incluindo apenas o "comum" (não de raça) e os tipos "búfalo" e "zebu".

Isso não significa porém que a galinha dos tipos pepuí e anuel e o gado bovino comum sejam considerados não-reimosos. No caso da galinha, é preciso saber se ela não sofre e nem sofreu de uma doença que os informantes chamam de "mal" (que geralmente faz com que se perca toda a criação). Se a galinha sofre ou já sofreu de mal, mesmo que seja comum, ela será provavelmente incluída no grupo dos alimentos reimosos.

Quanto ao gado bovino, é necessário que se saiba, de início, se o animal ficou estropiado durante o transporte até o matadouro (caso da carne vendida nos açougues da cidade de Vigia). Se isso aconteceu (e numa pequena cidade tal fato não é difícil de saber), a carne terá fortes indícios de ser reimosa. Outro critério importante a levar em conta é o sexo do animal. Se for macho, ele provavelmente será reimoso, caso seja "inteiro", isto é, não castrado.

Isso também não significa que a galinha comum, que nunca sofreu de "mal", seja considerada não-reimosa. Enquanto não entrarem em cena outros critérios (segundo e terceiro momentos da reima), ela ainda poderá ser considerada reimosa. O mesmo acontece com a vaca de tipo comum e não estropiada e o boi de tipo comum, não estropiado e castrado.

Esses critérios nos levam a supor que, ao nível inconsciente, os verdadeiros animais "de cria" (domésticos) para os itapuaenses são

a galinha e o gado bovino comuns, embora isso não tenha sido admitido pelos informantes. Um fato que parece confirmar essa suposição é que, salvo cachorros e gatos (não comestíveis), não encontramos nenhum outro tipo de animal doméstico sendo criado em Itapuá, embora alguns informantes dissessem que, eventualmente, já criaram porcos, patos e perus.

Por outro lado, o modelo de animal doméstico dos itapuaenses, se estamos certos em nossa hipótese, inclui a fêmea e não o macho, o que está de acordo com o modelo vigente para a sociedade humana, em que a mulher ocupa um *status* de inferioridade e dependência no sistema social, sendo como que *domesticada* pelo homem [6]. Assim, o galo tem fortes indícios de ser considerado reimoso e o boi, para que não seja encarado assim, deve ser antes emasculado (equiparado simbolicamente à fêmea). Todos os outros animais "de cria", por não se enquadrarem de modo perfeito na classe dos animais domésticos, têm também fortes probabilidades de serem considerados reimosos.

Animais não domésticos. No que se refere aos animais não domésticos, todos os que não pertencem às categorias "caça" ou "peixe" apresentam fortes indícios de serem considerados reimosos. Entre os animais de caça e os peixes, torna-se importante saber se os mesmos foram mortos por meios naturais ou não. Tratando-se de uma caça, considera-se um meio não natural de matá-la se a espingarda estiver "curada", isto é, preparada por algum processo mágico para aumentar sua eficiência ou eliminar uma "panemeira" [7]. No caso do peixe, o processo não natural de matá-lo é com a utilização de rede feita com linha de *nylon* ou plástico [8]. Em

---

[6] A situação de inferioridade e dependência da mulher, em Itapuá, foi detalhadamente estudada por Motta Maués (1977).

[7] Uma forma de "curar" a espingarda é colocar um ferrão de arraia ou um dente de cobra venenosa junto com a munição, antes de carregá-la; isso aumenta a eficiência da arma, segundo os informantes. Quanto à "panemeira", trata-se de uma "doença" de natureza mágica, em que acreditam os itapuaenses, que faz o indivíduo se tornar "panema" isto é, incapaz de obter êxito em suas atividades produtivas (caça, pesca, comércio, etc.). O conceito de panema tem sido estudado na Amazônia por vários antropólogos (cf. especialmente Galvão, 1955; Wagley, 1957 e Da Matta 1973). Sobre a panema em Itapuá o trabalho de Maués (1977) apresenta um tratamento detalhado. Vale lembrar que, no caso do caçador, a panema atinge não somente o indivíduo que é vítima dela, mas também sua arma. O tratamento dessa doença exige que a arma seja curada através de banhos especiais, diferentes daqueles que são aplicados ao seu dono.

[8] As redes de *nylon* ou plástico são de introdução relativamente recente em Vigia. Até há poucos anos atrás, segundo nossos informantes, só se pescava com anzol, tarrafa, arpão e outros instrumentos, com exclusão

qualquer situação, se a morte do animal em questão não for obtida por processos usuais ou encarados como normais pelos membros da comunidade, o mesmo será, com toda a probabilidade, considerado reimoso.

Quanto aos animais não domésticos que foram mortos por processos naturais, é necessário levar em conta uma série de outros critérios. Em primeiro lugar, se ele está muito gordo. Caso a gordura seja excessiva, ele provavelmente será também considerado reimoso. Se, por outro lado, o animal for magro ou a gordura não for excessiva, é preciso saber seu tamanho e o tipo de comportamento que ele manifesta. Um animal de grande porte, como o veado adulto, entre as caças, e a piraíba, entre os peixes, possui fortes indícios de ser considerado reimoso. Quanto ao comportamento, torna-se necessário examinar três situações: a) se ele é "brabo" (no sentido de agressivo, violento, capaz de atacar o homem ou os outros animais) ou "manso" (não agressivo); b) se ele é quieto ou irriquieto; e c) o tipo de alimentação que possui.

Animais brabos, independentemente do tamanho, provavelmente serão também considerados como reimosos (a onça, um animal de grande porte; o pacamom e a piranha, peixes de pequeno porte), o mesmo acontecendo com aqueles que são irriquietos (o macaco e a cotia de qualquer espécie e certos peixes como a pratiqueira e o tralhoto). A alimentação do animal é também considerada importante: se ela é julgada imprópria ou inadequada (casos da paca, que come caroço de manga; da juriti, que se alimenta de sementes de laranja; dos peixes chola, tainha, etc., que comem barro; do siri, que come a carne de pessoas mortas por afogamento), o mesmo tem grandes probabilidades de ser incluído no grupo dos reimosos.

Outro critério que os itapuaenses aplicam à reima dos animais não domésticos relaciona-se com a "fortidão" do alimento e a *síndrome quente-frio*. Neste ponto, torna-se necessário um esclarecimento adicional. Além de classificarem os alimentos como reimosos e mansos, os itapuaenses também os classificam, pelo critério da

---

da rede de malhar. O trabalho do Grupo de Estudos de Pesca do IDESP, realizado no Município de Vigia, cuja pesquisa de campo foi feita em 1965-66, assinala que nessa época havia um predomínio das pescarias com anzol, embora as redes de malhar já estivessem começando a ser utilizadas (cf. IDESP, 1968, p. 26).

"fortidão", em "fortes" e "fracos", isto é, mais ou menos nutritivos. Esta classificação admite gradações: alimentos "mais fortes", "menos fortes", "menos fracos" e "mais fracos". Outro critério de classificação diz respeito a uma "qualidade" atribuída aos alimentos, independentemente de considerações ligadas à temperatura real, em que os mesmos são considerados como "quentes", "frios" ou "normais". Trata-se, aqui, da chamada síndrome quente-frio, que tem sido estudada por vários antropólogos, tanto no Brasil como em outros territórios americanos de colonização ibérica [9].

Nenhum alimento é considerado reimoso por ser forte, embora, pelas crenças locais, a fortidão do alimento o torne impróprio para o consumo de pessoas enfraquecidas pela doença; esta restrição alimentar, porém, não pertence ao contexto da reima. Da mesma forma, a síndrome quente-frio, por si mesma, não constitui um critério para estabelecer a reima dos alimentos, a despeito de que existem certas proibições alimentares ligadas a essa síndrome. Não obstante, um alimento que reúna as condições "quente" e "forte" provavelmente será reimoso.

Um último critério a ser examinado diz respeito, mais claramente ainda, ao fato de o animal estar fugindo ao padrão normal de sua classe. Neste particular são levadas em conta, sobretudo, a cor e a aparência. Considera-se que um peixe é um animal que deve ter uma cor branca ou cinza tendendo ao branco. Se um peixe tem uma cor dourada, amarela ou preta (casos da dourada amarela, da pescada amarela, de todas as variedades de peixes "centenários", também amarelos, da pescada preta ou do camorim preto), ele provavelmente será reimoso. Um peixe muito esguio, fugindo à aparência normal de sua classe, como o peixe-espada, também apresenta fortes indícios de ser considerado reimoso.

Com relação a esse critério, multiplicam-se os exemplos apontados pelos informantes. A arraia é normalmente pensada como reimosa por ser um peixe de forma redonda e, além disso, possuir ferrão "venenoso". Um exemplo interessante é o caranguejo, que possui uma variedade, chamada pelos itapuaenses de "manicujá"; enquanto o caranguejo comum possui as unhas grandes de tamanhos diferentes, o tipo manicujá as possui de um só tamanho e, por isso, é muitas vezes encarado com mais reimoso do que o ca-

---

9 Cf., entre outros, Brandão, 1976; Currier, 1966; Foster, 1953; Ibáñez-Novión, 1974; Logan, 1973 e Peirano, 1975.

ranguejo comum. No tocante aos animais de caça, o guará, que é uma ave de cor vermelha, o porco "quandu", que tem "espinhos no couro", o camaleão, que muda de cor, o macaco, que é um bicho semelhante a gente, etc., são todos normalmente pensados como reimosos.

Alimentos de origem vegetal. Devemos lembrar, inicialmente, que no caso dos alimentos de origem vegetal a distinção entre doméstico (cultivado) e não doméstico não assume a mesma importância que entre os animais. Em Itapuá, os vegetais cultivados são chamados de "planta", enquanto os silvestres são chamados de "mato" (quando sem serventia) e "plantas da natureza" (quando úteis). Como regra geral, os alimentos provenientes das plantas, mesmo que o sejam, são menos reimosos do que os originários das plantas da natureza.

A lado disso, os dois últimos critérios da reima dos animais não domésticos expostos acima também se aplicam aos vegetais. Assim, por exemplo, o feijão, o repolho e o coco, por aliarem as condições quente e forte, são muitas vezes considerados reimosos. O mesmo acontece com os vegetais que claramente divirjam do padrão normal de sua classe, como a banana roxa; por outro lado, embora o feijão normalmente seja considerado reimoso, por ser quente e forte, o feijão preto, por essa característica, pode ter sua reima acentuada.

Além disso, o alimento de origem vegetal pode ser gorduroso (critério correspondente ao muito gordo dos animais) e, nesse caso, ele será normalmente reimoso (abacate, piquiá, açaí, bacaba, uxi, umari, etc.) Outros critérios, que se aplicam apenas aos vegetais, por sua própria natureza, são: a) se é ácido ou não; b) se é travoso ou não; e c) se é queimoso ou não. Os vegetais considerados ácidos ou azedos são normalmente reimosos (limão, cupuaçu, bacuri, etc.). O mesmo acontece se forem travosos (mesmo que estejam maduros, como é o caso do caju) ou queimosos (a pimenta).

Uma observação final deve ser feita, ao concluirmos a análise deste primeiro momento da reima. Tanto no caso dos alimentos de origem animal, como no dos vegetais, a acumulação de dois ou mais critérios da reima em um mesmo alimento é capaz de provocar o acentuamento da mesma. Veremos posteriormente que, no terceiro momento, a reima pode se acentuar, mas pode, também, ser diminuída, dependendo da forma pela qual os alimentos são preparados, através do cozimento, para o consumo.

O SEGUNDO MOMENTO DA REIMA

Num segundo momento, a decisão a respeito de um dado alimento (se é reimoso, ou apenas potencialmente reimoso) deve levar em conta o estado da pessoa que vai consumi-lo. Idealmente, esses estados incluem a saúde, a doença e um conjunto de situações de *liminaridade* [10], que oscilam entre a saúde e a doença: o estado da criança nos dois primeiros anos de vida, a menstruação, a gravidez, o puerpério, o luto, a convalescença, a purga e o xamanismo.

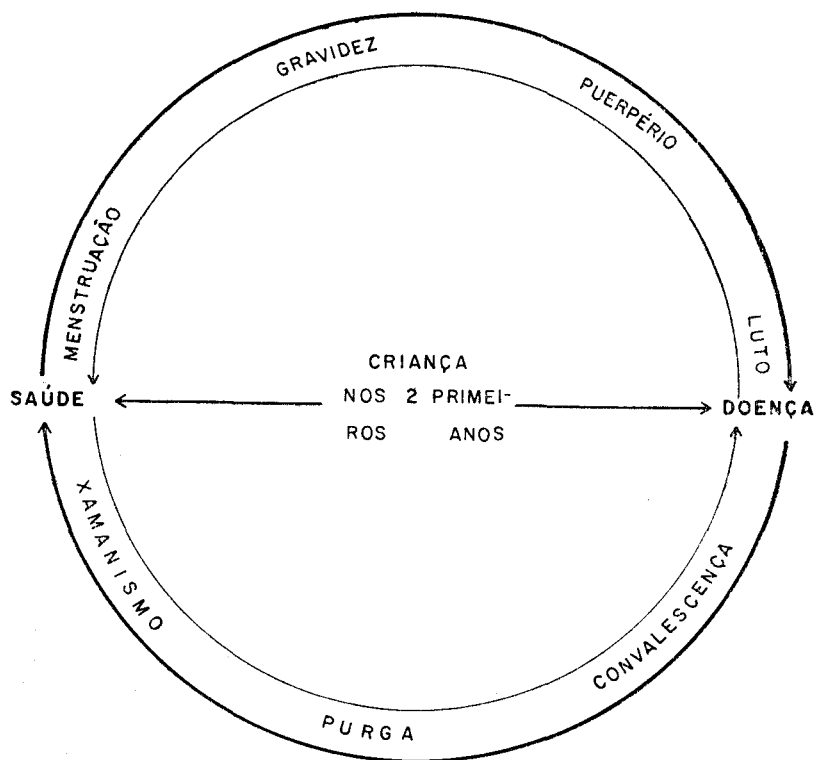
Nossa análise, neste ponto, aproxima-se bastante da de Peirano (1975) sobre a reima em Icaraí, já referida linhas acima, embora não tenhamos condições de aprofundá-la neste artigo. Com efeito, no segundo momento da reima, em Itapuá, surge uma classificação especial, onde são aproximados, simbolicamente, certas categorias de pessoas (em estados liminares) e determinados alimentos (reimosos) que, num plano real, devem ser mantidos afastados:

Categorias de Pessoas:	*Categorias de Alimentos:*	*Planos:*
Doentes, convalescentes, purgadas, de luto, pajés, ou xamãs), crianças nos dois primeiros anos e mulheres (menstruadas e no puerpério).	Reimosos	Simbólico (aproximação) Real (afastamento)

Consideremos agora o seguinte diagrama, que procura esclarecer as concepções dos itapuaenses a respeito das situações de liminaridade que envolvem proibições alimentares.

---

[10] Usamos aqui o termo *liminaridade* no sentido dado a ele por Van Gennep (1960, p. 10-11) ao se referir a uma das fases dos ritos de passagem, por considerarmos que os tabus alimentares ligados ao segundo momento da reima possuem esse caráter ritual, marcando uma situação de transitoriedade entre a saúde e a doença, ou, no caso desta última, entre a vida e a morte.

ESTADOS DE LIMINARIDADE A QUE SE APLICAM PROIBIÇÕES ALIMENTARES

O estado de saúde é apenas ideal, concebido como aquele em que a pessoa pode utilizar-se de qualquer alimento, reimoso ou não, sem que sofra qualquer abalo em sua condição ou estado. Na realidade ninguém goza de saúde perfeita, pois, se a pessoa já tiver sofrido de qualquer doença, a mesma pode voltar, com a ingestão de um dado alimento ofensivo. Todos se encontram, pois, numa situação de liminaridade entre a saúde e a doença, caso não estejam efetivamente doentes. A posição da criança nos dois primeiros anos de vida é central no diagrama, pois ela, mais do que ninguém, oscila entre a saúde e a doença, devido à sua fragilidade.

Na metade superior do círculo encontram-se os estados que tendem para a doença (o que é indicado pela linha mais forte), mas que podem retornar, posteriormente, à saúde (linha mais fraca). A mulher, particularmente durante a menstruação, a gravidez e o puerpério, encontra-se numa situação liminar, tendendo para a doença. Tanto a mulher como o homem, durante o luto, situam-se em posição idêntica à anterior.

Na metade inferior do círculo encontram-se os estados de convalescença, purga e xamanismo, em que a pessoa caminha da doença para a saúde (linha mais forte), sendo a purga e a xamanismo formas particulares de convalescença; da mesma forma que no caso anterior, a linha mais fraca, no diagrama, indica a possibilidade de a pessoa fazer o percurso inverso, caso infrinja alguma das proibições alimentares correspondentes ao seu estado.

A purga é uma situação muito comum, em que a pessoa toma um remédio com efeito purgativo, ou por sentir-se doente, ou para prevenir uma doença. Quanto ao xamanismo, o xamã ("pajé" ou "curador", como é conhecido na comunidade), antes de se entregar à "pajelança", sofreu de uma doença não-natural conhecida pelos itapuaenses com o nome de "corrente-do-fundo", da qual, na realidade, ele nunca se restabeleceu de modo completo. Cessaram apenas os sintomas mais desagradáveis (especialmente a falta de controle sobre o momento em que deve ser possuído por suas entidades e as dores físicas que sentia), mas ele é obrigado a fazer periodicamente seus "trabalhos" (sessões xamanísticas) para contentar sua "gente" ("guias", "encantados" ou "caruanas", que são as entidades que se incorporam nos pajés), caso contrário eles lhe infligem novamente as dores e outros males, podendo mesmo castigá-lo com a cegueira ou com a morte [11].

Considerados no contexto da reima, é a infração a proibições alimentares, com a ingestão de alimentos reimosos *para* esses estados, que pode conduzi-los à doença. Há evidentemente outras normas e proibições que devem ser seguidas, mas que não se incluem no contexto referido.

Pode-se observar, pelo diagrama, que um dos importantes estados fisiológicos da mulher — a menopausa — não foi incluído

11 O mais importante pajé de Itapuá é cego, atribuindo sua cegueira a um castigo de seus guias. Ele costuma contar que, depois de ter-se tratado para tornar-se pajé, resolveu parar de "trabalhar" porque achava a função de curador muito penosa. Como castigo, sua "gente" mandou-lhe a cegueira e, em vista disso, arrependido, ele voltou a assumir as funções de pajé.

entre as situações liminares que estamos considerando. A razão disso é que, em Itapuá, a menopausa não é marcada por nenhuma prescrição ou proibição alimentar ou de outro tipo, significando, ao contrário, o fim das restrições que foram impostas à mulher desde a menarca, em razão de suas peculiaridades biológicas (cf. Motta Maués, 1977, p. 146).

Devemos também dizer que, embora a gravidez esteja incluída entre os estados liminares que consideramos, a ela não se aplica nenhuma proibição dentro do contexto da reima. Há no entanto um importante tabu alimentar que acompanha a gravidez — interdição da mistura de carne com peixe e/ou mariscos numa mesma refeição —, que pertence a um outro contexto e sobre o qual não podemos tratar em detalhes no presente artigo.

Trataremos a seguir de cada um dos estados de liminaridade acima referidos para os quais existem tabus alimentares no contexto da reima. É importante chamar a atenção do leitor para o fato de que, em alguns casos, as restrições alimentares são mais rígidas, pois se prescreve apenas o que a pessoa *pode comer*. Esses são os casos da criança nos dois primeiros anos, da mulher nos três primeiros períodos do resguardo pós-parto, do pajé nos sete dias seguintes ao seu "encruzamento" (ritual de iniciação de um novo pajé) e da purga. Nos outros estados, isto é, na doença, na convalescença, no luto, no xamanismo a partir do 8.º dia após o encruzamento, na situação da mulher durante os dois últimos períodos do resguardo e na menstruação, as proibições apresentam menor rigidez, prescrevendo-se, então, aquilo que a pessoa *não pode* comer.

A criança nos dois primeiros anos. Durante o primeiro ano de sua existência, as restrições alimentares são maiores, o que é particularmente acentuado até decorrerem quarenta dias após o nascimento. A criança é alimentada imediatamente após o nascimento, mas não com o leite de sua própria mãe, pois este é considerado "venenoso" (reimoso) até o terceiro dia após o parto. Por causa disso é costume, em Itapuá, contratar-se com antecedência uma mulher que esteja "criando" um filho, isto é, que tenha filho de alguns meses, que ainda mame, para dar leite ao recém-nascido naquele período em que a mãe está impedida de fazê-lo. Essa mulher recebe a designação especial de "leiteira" e fica, a partir daí, sendo considerada "mãe de leite" daquela criança e comadre de sua mãe.

Desde o quarto, até o quadragésimo dia, a criança praticamente só se alimenta do leite materno, que é dado todas as vezes que ela

chora, mesmo durante a noite. Se a mãe acha que apenas o seu leite não está satisfazendo o filho, ela começa a dar-lhe pequenas quantidades de papa de carimã (uma espécie de polvilho preparado com a mandioca), mas, até se completarem os 40 dias, só se pode dar papa duas vezes ao dia e, assim mesmo, em quantidade muito reduzida (uma colher de farinha em um pouco d'água, que vai aos poucos sendo aumentada), pois o carimã é considerado ainda forte para o recém-nascido. Após os 40 dias, a quantidade de papa vai ser aumentada (um prato fundo), assim como o número de vezes em que é oferecida (três vezes ao dia, complementada pelo leite materno, dado nos intervalos ou à noite).

Vemos então que os únicos alimentos prescritos na alimentação infantil até um ano de idade são o leite materno e a papa de carimã, sendo todos os outros proibidos, por serem considerados impróprios (reimosos) para o seu consumo. Nesse período a criança só "mama e come papa", como dizem as mães em Itapuá.

A criança que já completou um ano, em condições normais, pode começar a comer ovo e farinha de mandioca, preparados sob a forma especial de "cabeça de galo" [12]. Ela pode também comer: "peixinho bom", isto é, que seja de tamanho bem reduzido e não gordo (pescada branca, cangatá, bagre e piaba), caranguejo (não manicujá) e galinha da espécie comum. Fora esses alimentos, são permitidas algumas frutas, como banana e laranja, mas, como não é comum serem dadas nessa fase, não podem ser contadas realmente como fazendo parte de sua dieta.

A mulher menstruada. A mulher também está sujeita a uma série de proibições alimentares, extremamente acentuadas durante o puerpério e, mais brandas, no que se refere à menstruação. As restrições começam para a mulher ainda bastante cedo, quando a menina se torna "moça", isto é, a partir da menarca. Instruída pela mãe, ela passa a evitar uma série de comportamentos que podem prejudicá-la, durante o catamênio, entre os quais se incluem a ingestão de certos alimentos.

As principais proibições que se estabelecem dizem respeito aos alimentos de origem vegetal e, dentre esses, as frutas em particular. Sendo assim, naquele período, não podem ser ingeridas fru-

---

12 Quebra-se um ovo de galinha, que é colocado sem a casca em água fervente temperada com chicória e alfavaca; o ovo é servido depois de pronto (cozido) com farinha de mandioca coada ("cuí de farinha"). Na falta do ovo dá-se à criança somente o pirão de farinha feito com a água temperada.

tas gordurosas (uxi, piquiá, abacate, etc.), ácidas (limão, abacaxi, etc.), travosas (caju, taperebá, etc.) e a banana branca (banana maçã), sendo esta última considerada particularmente perigosa, embora os informantes não a enquadrem em nenhuma das categorias mencionadas acima.

O puerpério. Em contraste com o período da gravidez, o do puerpério é marcado por uma série enorme de proibições, entre as quais iremos privilegiar as que se referem aos alimentos.

Nos primeiros sete dias que se sucedem ao parto (1.º período do resguardo), as mulheres se alimentam basicamente de galinha, que elas mesmas criaram, durante a gravidez, com aquela finalidade. Além disso, não é qualquer espécie de galinha que pode ser usada na alimentação da "parida", valendo, para o caso, todos os critérios da reima dos animais domésticos já descritos acima. A galinha é servida sempre com o pirão de farinha e com arroz e macarrão, na merenda da manhã, no almoço e no jantar. Os outros alimentos que entram na dieta dos sete dias são o pão e o café, que são tomados pela manhã, na merenda da tarde e à noite, antes de dormir.

Quando são decorridos sete dias e até os 40 após o parto (2.º período do resguardo), a mulher já pode sair do quarto, onde permaneceu deitada quase o tempo todo, mas ainda não pode sair de casa. Então, sua dieta já vai sofrer mudança, incluindo outros alimentos que ela não consumia antes. Assim, passará a ser incluído o peixe na sua alimentação — item que, entretanto, deve obedecer a uma série de critérios quanto à sua inclusão como próprio para aquele caso específico e quanto ao preparo, pois, do contrário, ele pode passar à categoria de impróprio (reimoso) para ser consumido pela mulher. Ela só pode comer o que os itapuaenses chamam de peixinho bom (os mesmos da dieta da criança de 1 a 2 anos). Além do peixe, a mulher também pode comer carne bovina, tanto o charque como a carne fresca, embora esta sofra um processo de preparação que praticamente a iguala ao charque.

Quando a mulher já "quarentou" (isto é, ultrapassou os 40 dias do resguardo), ela pode sair de casa, diminuindo sensivelmente as prescrições a que esteve sujeita naquele período, embora estas não cessem de todo, especialmente no que diz respeito aos alimentos. Do 41.º dia ao 3.º mês (3.º período do resguardo), é permitido à mulher o consumo do caranguejo (não manicujá) e do peixe fresco (não somente aqueles incluídos na categoria peixinho bom), contanto que o mesmo não apresente fortes indícios de ser reimoso, pelos critérios da reima dos animais não domésticos (1.º momento da reima).

Dos 4 meses em diante, as proibições alimentares se abrandam, deixando de ser prescritos os alimentos que ela *pode* comer e, ao contrário, enfatizando-se apenas os que ela *não pode*. Durante o 4.º período do resguardo (do 4.º ao 6.º mês), os alimentos proibidos incluem as frutas ácidas e gordurosas, a carne de porco e dois peixes muito reimosos, o cação e o pacamom. A patrir do 7.º mês, até um ano (5.º e último período do resguardo), cessam as proibições de frutas gordurosas ou ácidas, restando porém as que se aplicam ao porco, ao cação e ao pacamom, que devem ser mantidas até um ano após o parto. Entretanto, se antes dessa data a mulher ficar grávida novamente (o que pode acontecer desde o 3.º período do resguardo quando desaparece a proibição relativa às relações sexuais), cessarão todas as proibições, quaisquer que elas sejam, no tocante à reima.

A purga. Uma outra situação em que se estabelecem proibições alimentares é a purga, que acontece quando as pessoas ingerem remédio com efeito purgativo. Embora existam, em Itapuá, outras proibições alimentares ligadas à ingestão de remédios, a purga constitui um estado liminar de maior importância social, o que justifica o seu tratamento em separado, juntamente com outros importantes estados de liminaridade.

Esses remédios com efeito purgativo geralmente são preparados à base de vegetais, principalmente a seiva extraída de certas árvores ("leite de pau") e tomados para prevenir ou curar doenças. A pessoa nesse estado deve se abster de uma série de coisas, ficando reclusa em um aposento da casa, só começando a se alimentar com chás (de folhas de cidreira e canela), depois que o purgante mostra a sua ação. Além dos chás, a pessoa só pode se alimentar de peixinho bom (os mesmos da dieta da criança e da mulher de parto) nos cinco dias subseqüentes à ingestão do purgante.

O luto. Nos casos das proibições de que tratamos até agora, elas são informadas por situações que dizem respeito diretamente à pessoa que deve observá-las. Entretanto, existe em Itapuá um tipo de situação em que as pessoas ficam passíveis de uma série de restrições muito rigorosas, devido a um fato que atinge alguém que não elas próprias. Trata-se da morte de um parente próximo ("espiritual")[13], que obriga as pessoas a observarem um período de resguardo de 15 dias, durante o qual ficam impedidas de executar uma

[13] A categoria "parente espiritual", em Itapuá, inclui os avós (paternos e maternos), os pais, os irmãos, os filhos, os netos, os tios, os primos e os sobrinhos em primeiro grau.

série de atividades (de pesca, agrícolas, domésticas, etc.), até mesmo de manusear seus instrumentos de trabalho, tendo também de se abster de certos alimentos considerados reimosos. No resguardo do luto os parentes do morto não devem ingerir frutas ácidas, banana branca, mariscos (especialmente o siri e o caranguejo) e carne.

O xamanismo. O indivíduo que se torna xamã (pajé), em Itapua, sofre inicialmente de uma doença conhecida como "corrente-do-fundo", que determina uma série de restrições alimentares, que incidem sobre um número relativamente elevado de itens.

Na fase final do tratamento a que se submete, em que é preparado por um pajé conceituado para tornar-se xamã, o novo pajé passa pelo ritual do "encruzamento" (após o qual, já "curado" da doença, ele estará apto para fazer seus "trabalhos" por conta própria, sem a assistência de seu "mestre"). Após o encruzamento há um período de resguardo de 7 dias, no qual o indivíduo sofre proibições alimentares mais estritas: só pode comer peixinho bom, galinha de espécie comum, ovo, arroz e farinha de mandioca. Sua alimentação se torna muito semelhante à da criança e à da mulher de parto, o que se explica pelo ritual do encruzamento, em que o iniciado deve morrer simbolicamente para em seguida renascer como pajé. Durante esse resguardo, ele não pode sair do quarto nem falar com pessoas estranhas, nem mesmo com parentes que não tenham estado presentes à cerimônia de iniciação.

Após esse período de 7 dias, o novo pajé fica livre das proibições alimentares mais estritas. Restam, porém, certas proibições, que se mantêm por toda a vida, embora variem de pajé para pajé. A variação depende das prescrições estabelecidas por seu mestre (o pajé que presidiu à sua iniciação)[14]. Os alimentos proibidos, comuns a todos os pajés que entrevistamos, são: o biribá, a banana branca, a arraia, o porco "quandu" (porco espinho), o jeju e a pescada preta. Outras proibições, que incidem sobre um pajé, mas podem não atingir outro, incluem as frutas ácidas e gordurosas, os peixes "de lixa"[15], o pacamom e o porco comum.

---

[14] Deve ser lembrado que o processo rapidamente descrito acima para a formação de um pajé constitui o que normalmente acontece. Há porém casos raros de pajés, reconhecidos socialmente como os melhores, que não precisaram de mestres terrenos para sua formação, tendo se formado "no fundo" (lugar de morada dos encantos ou caruanas). Mesmo estes pajés são também obrigados a uma dieta alimentar por toda a vida, segundo os informantes, que lhes é prescrita por seus próprios guias (caruanas).

[15] Categoria que inclui o cação, o tubarão, o espadarte e a arraia.

A convalescença e a doença. As proibições alimentares que atingem a doença também se aplicam, embora com menor intensidade à convalescença, pois, mesmo que a pessoa esteja curada de uma determinada doença, a mesma pode voltar, com a ingestão de um dado alimento reimoso.

Torna-se difícil determinar, com precisão, quais os alimentos reimosos para cada doença particular. A dificuldade decorre, primeiramente, do grande número de doenças reconhecido pelos membros da comunidade. Em segundo lugar, não há uma opinião unânime sobre quais os alimentos que são reimosos para quais doenças. É certo, porém, que um determinado alimento pode ser reimoso para determinado estado ou doença e não ser reimoso para o estado ou doença que se está considerando. Como foi visto acima, boa parte dos alimentos são "reimosos para" ou "tornam-se reimosos", segundo costumam dizer os informantes, não sendo apenas simplesmente reimosos.

Além disso, torna-se importante chamar a atenção do leitor para um fato que, embora seja mais comum acontecer no caso das doenças (devido ao seu grande número), também ocorre em outros estados liminares. Em certas situações concretas que se apresentam com freqüência, muitas vezes não é possível, a um determinado doente, saber com exatidão se um dado alimento é ou não reimoso para sua doença particular. Nesse caso, ele pode consultar seus familiares, mas, se persistirem dúvidas, prevalecem os critérios do 1.º momento da reima: se por esses critérios o alimento tem fortes chances de ser reimoso, ele será evitado pelo doente e, na prática, será considerado reimoso para aquela doença ou estado liminar considerado.

Por outro lado, há algumas doenças para as quais não existem proibições alimentares. Estão neste caso indisposições relativamente comuns como a dor de cabeça ou a dor de dente e, mesmo, certas doenças não-naturais, provocadas por causas mágicas, como o "mau--olhado", a "panemeira" e o "quebranto".

Este artigo teria de se alongar demasiadamente se tivéssemos de enumerar todas as doenças reconhecidas pelos itapuaenses, fazendo-as acompanhar das proibições alimentares que lhes são ligadas. A lista que apresentamos a seguir está longe de ser exaustiva, mas surge apenas como alguns exemplos recolhidos entre os informantes. Os itapuaenses distinguem claramente entre duas amplas categorias de doenças, embora não possuam rótulos uniformes para

elas. Chamamos a essas categorias de *doenças naturais* e *não-naturais*. Segundo os informantes, a maioria das doenças são "mandadas por Deus", isto é, incluem-se na órbita "normal" dos acontecimentos; trata-se da categoria que rotulamos de *naturais*. As doenças *não-naturais*, em menor número, são aquelas provocadas por causas mágicas e sobrenaturais, sendo referidas pelos informantes como "coisa de pajé" ou "doenças por malinesa".

Como exemplos de doenças naturais e suas proibições alimentares correspondentes, temos:

Doenças	*Proibições*
Albumina	Peixes de lixa; carne e peixe muito gordo; frutas gordurosas.
Asma	Porco, galinha de raça, pimenta, frutas ácidas e gordurosas.
Dor d'olhos	Certos peixes (dourada amarela, pescada amarela, camorim, filhote, pirapema, bacu); galinha de qualquer espécie e caranguejo.
Estômago	Certos peixes (filhote, gurijuba, curimã, pirapema, pacamom, bacu, bagralhão, sarda, tamatarana, peixes de lixa), certas frutas (açaí, bacaba, limão, pimenta) e porco.
Ferrada de arraia	Carne de gado bovino, porco, galinha de qualquer espécie, peixes grandes, peixes de lixa, animais de caça, turu, camarão e caranguejo.
Fígado	Frutas ácidas, açaí, bacaba, pimenta; peixes "do mato" [16].
Reumatismo	Carne de gado bovino, porco e peixes grandes.
Rins	Frutas ácidas e pimenta.

No caso das doenças não-naturais, alguns exemplos são os seguintes:

---

[16] Isto é, pequenos peixes encontrados em riachos ou igarapés, ou em lagos que se formam no período de chuvas mais intensas, como o tamoatá, o acari, o carataí, o jeju, etc.

Doenças	Proibições
Corrente-do-fundo	Peixes do mato, peixes de lixa, peixes grandes, e outros (acarauaçu, curimã, bacu, peixe-pedra, dourada amarela, pescada amarela e pescada preta); certos animais domésticos (pato, peru e porco); certas caças (inambu, papagaio, tucano, veado); frutas ácidas, gordurosas e outras (biribá e banana branca).
Espírito	Certos animais domésticos (galinha, porco, pato e peru), certos peixes (pacamom, peixe-pedra, acarauaçu, dourada amarela, pescada amarela, bacu) e certas caças (inambu, papagaio, tucano, porco, quandu e veado).
Feitiço	Frutas ácidas, peixes grandes e outros (cambéua, camorim, sarda)[17].
Flechada-de-bicho	Peixes grandes e outros (acarauaçu, peixe-pedra, pacamom); galinha de qualquer espécie.
Mal-assombrado	Garrote, bode e veado.

O TERCEIRO MOMENTO DA REIMA

Passado o segundo momento, em que se levou em conta o estado da pessoa que vai consumi-los, os alimentos podem agora ser divididos em 3 grupos: reimosos, não-reimosos e potencialmente reimosos. O grupo dos não reimosos inclui apenas alimentos de origem vegetal que não precisam ser preparados especialmente para o consumo, através do cozimento, podendo ser ingeridos crus. Não obstante, como foi visto acima, o vegetal não reimoso só assume essa condição para a doença particular ou o estado liminar que se está considerando. Os demais alimentos (vegetais e animais), que precisam ser preparados através do cozimento, são os reimosos e os po-

[17] Como o feitiço é uma doença não-natural que se monifesta através de sintomas de outras doenças (coceira, ferida, etc.), além das proibições que lhe são próprias, devem seguir-se também as proibições relativas à doença cujo sintoma se está sentindo.

tencialmente reimosos. O processo de preparo altera a reima, diminuindo-a ou acentuando-a, ou pode até provocá-la, no caso de um dado alimento que, em condições normais, não seria reimoso[18].

Os processos de preparação dos alimentos, em Itapuá, incluem a salga e o cozimento por diversas formas. Desse modo, os alimentos podem ser classificados de duas maneiras diversas, de acordo com esses dois critérios: a) salgados e não salgados (frescos) e b) cozidos e não cozidos (crus). A salga (feita com o alimento ainda cru) é o único processo utilizado pela população para conservar os alimentos facilmente perecíveis (carne e peixe).

O sal assume uma importância muito grande no contexto da reima, pois todos os alimentos de origem animal que podem ser salgados, mesmo que até o segundo momento sejam considerados apenas potencialmente reimosos, passarão a ser reimosos, caso estejam salgados de muitos dias; se já estiverem incluídos na categoria dos reimosos, sua reima se acentua. É o caso do peixe que vem "do Norte" (Cabo Norte) que, segundo os informantes, possui um "cheiro forte", indicativo de sua inadequação para o consumo de pessoas vulneráveis à reima, por ter ficado salgado por muito tempo. Não obstante, a salga, por pouco tempo, mesmo que seja por algumas horas somente, é capaz de diminuir a reima do alimento, por mais reimoso que ele seja. No caso dos alimentos potencialmente reimosos, o sal de poucos dias pode "cortar" a reima, isto é, fazer com que ele se torne manso (não-reimoso).

Os processos mais comuns de preparo dos alimentos, em Itapuã, incluem o cozimento simples, o moquém e o assado. Esses processos se aplicam, sobretudo, à preparação do peixe, que constitui, ao lado da farinha de mandioca, um dos alimentos básicos da população. O peixe cozido (cozimento simples) é preparado em uma panela com bastante água temperada com sal, sendo levado ao fogo para cozer, depois de ter sido cortado em pequenos pedaços e lavado com água; às vezes se acrescentam alguns temperos como vinagre, cebola, alfavaca e chicória, mas normalmente isto não acontece. Para preparar o peixe moqueado, lava-se o mesmo e passa-se um pouco de sal, sendo em seguida colocadas algumas talas de palmeira sobre o fogo, estendendo-se o peixe sobre elas com a parte de dentro (carne) voltada para baixo, para assar através do calor do

---

18 Verdier (1969, p. 54-55) chama a atenção para a ambigüidade da cozinha que, como processo de transformação, ela mesma se situaria numa zona de liminaridade. Esse fato pode ajudar-nos a entender, em um nível mais profundo, porque os processos de preparo alteram a reima dos alimentos.

fogo, sem que o peixe entre em contato direto com ele; depois de algum tempo, vira-se do outro lado, para assar também. Quanto ao peixe assado, depois de lavá-lo, passa-se o sal e coloca-se o mesmo diretamente sobre o braseiro do fogão, tendo o cuidado de ficar abanando o fogo para avivar as brasas, evitando que a "água" que escorre do peixe apague o fogo, ou que o alimento fique "enfumaçado".

Além desses processos, os itapuaenses também preparam o peixe frito, a "puqueca" de peixe [19] e o peixe cozido com feijão. Com relação aos mariscos (siri, caranguejo, caramujo, camarão, etc.). os mesmos são normalmente cozidos com água e sal. A carne, tanto dos animais domésticos como das caças, é preparada usualmente sob a forma guisada, em que o alimento é cozido com pouca água, depois de cortado em pedaços e temperado com sal. A carne também pode ser assada, mas não sobre as brasas, como no caso do peixe, e sim no interior de panelas, sem que entre em contato direto com o fogo. Há também uma série de outros processos de preparação dos alimentos, tanto de origem animal como vegetal, que envolvem o uso do fogo, mas que não apresentam interesse para os objetivos deste artigo [20].

Nenhum dos processos de preparo dos alimentos através do cozimento, se utilizados adequadamente, é capaz de provocar ou acentuar a reima. Ao contrário, o alimento reimoso, após o segundo momento, se cozido de modo simples, tem sua reima diminuída. Mesmo no caso dos alimentos de origem vegetal que podem ser consumidos crus, seu cozimento (sob a forma de doces, por exemplo) diminui a reima, no caso de serem reimosos.

Não obstante, há dois graves perigos: esquecer o sal ou deixar o alimento "pegar fumaça" ou ficar "enfumaçado". O alimento insosso e/ou enfumaçado é sempre reimoso, com a diferença de que, no primeiro caso, o erro pode ser consertado com a simples colocação do sal. Quanto aos alimentos já considerados reimosos, após o segundo momento, sua reima se acentua, caso sejam comidos insossos ou enfumaçados.

Há porém duas formas de diminuir ainda mais a reima do alimento na ocasião do preparo. A primeira é moqueá-lo. A segunda, mais eficiente, é moquear o alimento, lavá-lo e, depois, fazer o co-

---

[19] Forma de moquear o peixe em que o mesmo é antes envolto em folhas aromáticas (pacova-catinga e vindicá), de modo que, na ocasião do preparo, o alimento adquire o odor das folhas que o envolvem.

[20] Os processos de preparação dos alimentos em Itapuá foram por nós descritos, minuciosamente, em Motta Maués e Maués (1976, p. 70-84).

zimento simples. Essas formas só costumam ser empregadas se o mesmo já for considerado reimoso após o segundo momento (havendo absoluta necessidade de comê-lo por falta de outros) e no caso do preparo do peixe para o consumo da mulher de parto, onde as restrições são muito acentuadas.

Sendo o alimento apenas potencialmente reimoso, ele é preparado pela forma usual ou preferida e, caso também não ocorra nenhum erro no ato de preparação, ele será finalmente considerado não-reimoso.

Conclusão

Dissemos acima que não é possível, no caso de Itapuá, organizar um quadro geral em que os alimentos sejam classificados, estaticamente, como reimosos ou não-reimosos, como se pode, por exemplo, classificá-los em quentes ou frios, fortes ou fracos, de origem animal ou vegetal. O modelo da reima que os itapuaenses compartilham, longe de ser estático, deve ser considerado em três momentos distintos.

O primeiro momento, em que se considera o alimento em estado natural, leva em conta uma série de critérios que indicam a *possibilidade* de um alimento ser ou não reimoso. Ele é importante em certas situações concretas, quando, já agora em um segundo momento, se considera o estado da pessoa que vai ingeri-lo. Neste segundo momento, levando-se em conta um dado estado de liminaridade, ou um caso particular de doença, pode-se classificar o alimento como *reimoso, não-reimoso* ou *potencialmente reimoso.*

O alimento reimoso, portanto, não é reimoso por si mesmo, mas somente *para* um determinado estado ou condição. O mesmo acontece com o alimento não-reimoso que, no entanto, após o segundo momento, só pode ser assim considerado, se não precisar de um preparo especial, através do cozimento, podendo pois ser consumido cru. Todos aqueles alimentos que, após o segundo momento, não são considerados desde logo como reimosos, mas precisam ainda ser cozidos para o consumo, devem ser incluídos na categoria dos potencialmente reimosos.

A classificação dos alimentos só se completa após o terceiro momento, quando se considera o processo de preparação dos mesmos, em que a reima pode ser acentuada, diminuída, permanecer inalterada ou mesmo ser criada em conseqüência de certas circunstâncias. Somente após esse terceiro momento é que se pode falar, sem ambigüidade, a respeito de alimentos *reimosos* e *não-reimosos.*

A situação pode ser expressa, esquematicamente, da seguinte forma:

1.º momento da reima:	Critérios que indicam a *possibilidade* dos alimentos serem reimosos ou não-reimosos.
2.º momento da reima:	*Classificação provisória* dos alimentos como reimosos, não-reimosos e potencialmente reimosos.
3.º momento da reima:	*Classificação final* dos alimentos como reimosos e não-reimosos.

Para concluir, desejamos lembrar mais uma vez o trabalho de Peirano (1975), até hoje a análise mais completa que conhecemos sobre a reima. Como dissemos antes, essa autora analisa a reima em Icaraí (litoral do Ceará) como uma "manifestação totêmica". Concordamos que a reima possa ser encarada dessa forma ou, se preferirmos, como um sistema para-totêmico, mas achamos que esse tipo de análise não é suficiente, por não ser capaz de esclarecer de modo completo a complexidade dessa forma de classificação, pelo menos no sistema investigado por nós em Itapuá.

Não obstante, é certo que, a despeito de sua complexidade, o sistema da reima surge também, nessa povoação de pescadores, a um nível de análise mais profundo, como uma forma particular daquela oposição simbólica estudada por Douglas (1976) entre *pureza e impureza*. Alimentos impuros (reimosos) devem ser afastados de pessoas também impuras ou poluídas (em estados liminares), sob pena de agravar a sua contaminação, trazendo com isso conseqüências danosas para sua saúde.

Por outro lado, embora nosso trabalho tenha sido feito em uma comunidade particular, se aceitarmos a hipótese implícita nos estudos de Lévi-Strauss (1969, 1970) de que a mente humana funciona, em toda parte, basicamente da mesma forma [21], podemos supor que sistemas estruturalmente semelhantes se encontrem em outras comunidades humanas. Acreditamos, pois, que a apresentação analítica que fizemos acima do modelo da reima em Itapuá possa contribuir para a melhor compreensão de um fenômeno ligado às representações e tabus alimentares que se acha bastante difundido no território brasileiro.

---

[21] Idéia que aliás não é original, encontrando-se, como diz Edmund Leach, em autores de "uma geração muito mais antiga de antropólogos", como Bastian e Frazer (Leach, 1973, p. 28).

BIBLIOGRAFIA

BRANDÃO, Carlos. Mossâmedes: crenças e costumes de comida. In: *Sociedades rurais do Mato Grosso Goiano.* Universidade Federal de Goiás, 1976.

CURRIER, Richard L. The hot-cold syndrome and symbolic balance in Mexican and Spanish-American folk medicine. *Ethnology* 5(3): 251-263.

DA MATTA, Roberto. Panema: uma tentativa de análise estrutural. In: *Ensaios de Antropologia Estrutural.* Petrópolis, Vozes, 1973.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo.* São Paulo, Perspectiva, 1976.

FOSTER, George M. Relationships between Spanish and Spanish-American folk medicine. *Journal of American Folklore 66*: 201-218, 1953.

GALVÃO, Eduardo. Santos e visagens. São Paulo, Ed. Nacional, 1955 (Brasiliana 284).

IBÁÑEZ-NOVIÓN, Martin Alberto. El cuerpo humano, la enfermedad y su representación. Tese inédita de Mestrado, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

IDESP (Instituto de Desenvolvimento Econômico-Social do Pará). Aspectos tecnológicos e biológicos da pesca na Vigia. *Estudos Paraenses* n.º 13, Belém, 1968.

LEACH, Edmund. As idéias de Lévi-Strauss. São Paulo, Cultrix, 1973.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Totemism. London, Penguin Books, 1969.

————. *O pensamento selvagem.* São Paulo, Ed. Nacional, 1970.

LOGAN, M. H. Humoral medicine in Guatemala and peasant acceptance of modern medicine. *Human Organization 32*(4): 385-395, 1973.

MAUÉS, R. Heraldo. A Ilha Encantada: Medicina e xamanismo numa comunidade de pescadores. Tese inédita de Mestrado, Universidade de Brasília, 1977.

MOTTA MAUÉS, M. Angélica. "Trabalhadeiras" e "Camarados": Um estudo sobre o status das mulheres numa comunidade de pescadores. Tese inédita de Mestrado, Universidade de Brasília, 1977.

————. e R. H. MAUÉS. Hábitos e crenças alimentares numa comunidade de pesca. Relatório apresentado à FINEP, Brasília, 1976.

PEIRANO, Mariza G. S. Proibições alimentares numa comunidade de pescadores. Tese inédita de Mestrado, Universidade de Brasília, 1975.

VAN GENNEP, Arnold. The rites of passage. Chicago: The University of Chicago Press, 1960.

VERDIER, Yvone. Pour une ethnologie culinaire. *L'Homme 9*(1): 49-57, 1969.

WAGLEY, Charles. Uma comunidade Amazônica. São Paulo, Ed. Nacional, 1957. (Brasiliana 290).